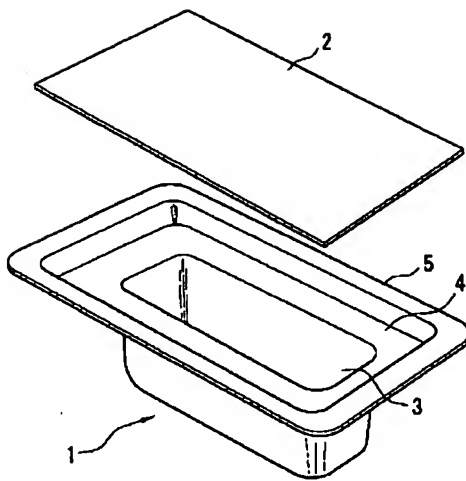
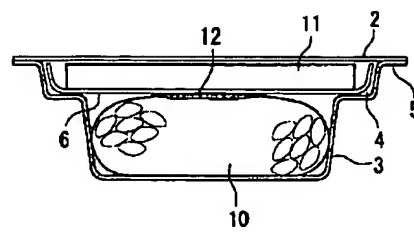


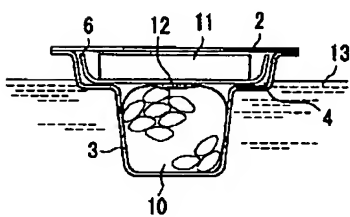
【図1】



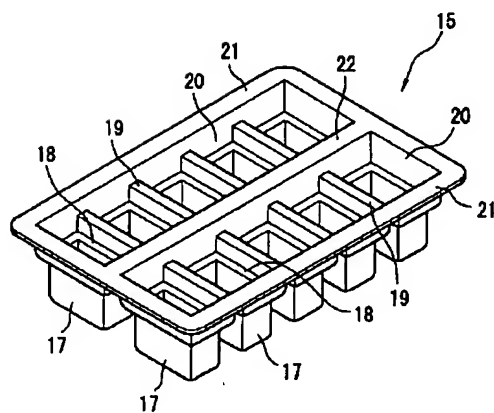
【図2】



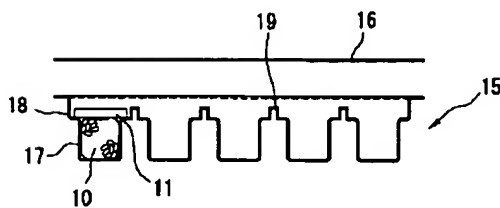
【図3】



【図4】



【図5】



フロントページの続き

(51)Int. Cl.⁷

B 6 5 D 81/32
81/34
85/50

識別記号

F I

B 6 5 D 81/32
81/34
85/50

ターマコード(参考)

C
W
E

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開2002-223711

(P2002-223711A)

(43)公開日 平成14年8月13日(2002.8.13)

(51)Int.Cl. ⁷	識別記号	F I	テマコード [*] (参考)
A 2 3 L 1/10		A 2 3 L 1/10	F 3 E 0 3 5
A 2 3 P 1/10		A 2 3 P 1/10	3 E 0 8 4
B 6 5 D 43/08		B 6 5 D 43/08	3 E 0 8 6
53/00		53/00	A 4 B 0 2 3
65/40		65/40	A 4 B 0 4 8
審査請求 未請求 請求項の数 3 O L (全 7 頁) 最終頁に続く			

(21)出願番号 特願2001-21323(P2001-21323)

(22)出願日 平成13年1月30日(2001.1.30)

(71)出願人 501041632

海鱈丸ビール株式会社

北海道小樽市高島1丁目8番16号

(72)発明者 猿渡 拓

北海道小樽市高島1丁目8番16号 海鱈丸

ビール株式会社内

(74)代理人 100063174

弁理士 佐々木 功 (外1名)

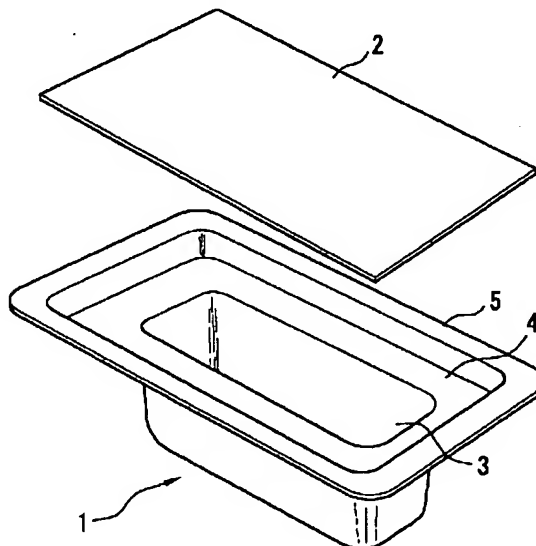
最終頁に続く

(54)【発明の名称】 冷凍にぎり寿司の製造方法及び包装容器

(57)【要約】 (修正有)

【課題】 冷凍にぎり寿司を解凍させて食するときに、シャリのバサつきをなくすると共に、寿司ネタのドリップ発生を解消させ、並びに電子レンジ対応の包装を可能にした冷凍にぎり寿司の製造方法及びその包装容器の提供。

【解決手段】 シャリの上に寿司ネタを載せたにぎり寿司であって、前記シャリは、炊飯前に少なくとも所要量の塩類と糖類、及びタンパク質を添加し、炊飯後に調味酢を添加してなじませてから所要のにぎり大きさに成型し、前記寿司ネタは所要大きさに切った後に、所要濃度の調味液に漬け浸透圧の差を利用して細胞間の遊離水を除去し、該寿司ネタに所要量のワサビを塗布し、マイクロ波遮蔽フィルムで包囲して前記成型したシャリ上に載せ所要の容器に収納して密封し、その密封した容器と共に液体凍結手段により冷凍する。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 シャリの上に寿司ネタを載せたにぎり寿司であって、

前記シャリは、炊飯前に少なくとも所要量の塩類と糖類、およびタンパク質を添加し、

炊飯後に調味酢を添加してなじませてから所要のにぎり大きさに成型し、

前記寿司ネタは所要大きさに切った後に、所要濃度の調味液に漬け浸透圧の差を利用して細胞間の遊離水を除去し、

該寿司ネタに所要量のワサビを塗布し、マイクロ波遮蔽フィルムで包囲して前記成型したシャリ上に載せ所要の容器に収納して密封し、

その密封した容器と共に液体凍結手段により冷凍したことを特徴とする冷凍にぎり寿司の製造方法。

【請求項2】 シャリの上に寿司ネタを載せたにぎり寿司を包装する容器であって、

容器本体と蓋部材とから構成され、

該容器本体は前記シャリが納まる第1の収納部と、

該第1の収納部の上部に前記寿司ネタが納まる拡張した第2の収納部を一連に形成し、

該拡張した第2の収納部の上縁にフランジ部を形成し、前記蓋部材はアルミ箔の両面をラミネートしたマイクロ波遮蔽フィルムで構成され、

該マイクロ波遮蔽フィルムを前記フランジ部にシールして取り付け構成にしたことを特徴とする冷凍にぎり寿司の包装容器。

【請求項3】 シャリの上に寿司ネタを載せたにぎり寿司を包装する容器であって、

容器本体と蓋部材とから構成され、

該容器本体は前記シャリが納まる第1の収納部と、

該第1の収納部の上部に前記寿司ネタが納まる拡張した第2の収納部を一連に形成して一個の寿司収納部を形成し、

該寿司収納部を少なくとも横方向に仕切部を介して複数個連接したことを特徴とする冷凍にぎり寿司の包装容器。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、魚介類等からなる寿司ネタをシャリの上部に載置した冷凍にぎり寿司の製造方法とその冷凍にぎり寿司の包装容器に関するものである。

【0002】

【従来の技術】この種の冷凍にぎり寿司に関しては、例えば、①特開平8-25671号公報に開示された「冷凍にぎり寿司の成形加工方法およびその包装物」および②特開平10-290673号公報に開示された「冷凍寿司」が従来技術として公知になっている。

【0003】前記①の従来技術においては、にぎり寿司

を入れる容器に、成形加工機能を付与しておき、にぎり寿司のシャリとネタとを容器に収納すると同時に、にぎり寿司の形を形成させるというものであり、具体的には上蓋容器を逆さにしてその中にネタを入れ、そのネタにワサビを塗布してシャリを詰め、底蓋容器をやや強めに押し付けて施蓋するだけで、素早くにぎり寿司が成形できると共に包装もできるので、雑菌が入らず、且つ作業性も容易であるというものである。

【0004】また、前記②の従来技術においては、成型された寿司飯の上に各々種々の素材の寿司種が載置されたにぎり寿司で、平板状の容器に並べられ冷凍保存される冷凍寿司であり、且つこの冷凍寿司は容器に収納されたまま電子レンジで解凍されるというものであり、具体的には電子レンジの特性からして、平板状の容器は、側縁部付近が比較的強いマイクロ波を受け、中央付近は比較的弱いマイクロ波を受けるものであって、その特性に対応して、強いマイクロ波を受ける部分には温度が上昇しても風味が損なわれない加熱処理を施した寿司種の冷凍寿司が配置され、比較的弱いマイクロ波を受ける部分には含水率が比較的高く高温となりやすいが生食用であるため昇温を避けたい寿司種の冷凍寿司を配置するというものである。

【0005】ところで、冷凍寿司を電子レンジで解凍する場合に、凍結しているシャリが内部まで全面的に解凍され且つバサつかないで35℃以上の温度にまで加熱されるようにし、しかもその上部に載置されているネタは内部まで解凍され30℃以下に維持されることが望ましいとされている。

【0006】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら、前記①の従来技術においては、単に、にぎり寿司の形状を簡単に成型でき且つ包装できるというに止まり、解凍時におけるシャリのバサつきが防止できる手段が全く採られていないし、ネタについては、ドリップの防止手段が全く採られていないのであり、美味しく食せるように商品化することが実質的に困難であるという問題点を有している。

【0007】また、前記②の従来技術においても、個別に冷凍したにぎり寿司を、電子レンジで解凍する際に、マイクロ波を受ける強弱の位置を考慮して包装容器に収納するというに止まり、やはり、前記①の従来例と同様に、解凍時におけるシャリのバサつきが防止できる手段が全く採られていないし、ネタについては、ドリップの防止手段が全く採られていないのであり、美味しく食せるように商品化することが実質的に困難であるという問題点を有している。

【0008】従って、従来技術における冷凍寿司においては、解凍時におけるシャリのバサつき防止と、ネタについては、ドリップ防止とを行って、美味しく食せるようにすることに解決しなければならない課題を有してい

る。

【0009】

【課題を解決するための手段】前記従来技術の課題を解決する具体的手段として本発明は、シャリの上に寿司ネタを載せたにぎり寿司であって、前記シャリは、炊飯前に少なくとも所要量の塩類と糖類、およびタンパク質を添加し、炊飯後に調味酢を添加してなじませてから所要のにぎり大きさに成型し、前記寿司ネタは所要大きさに切った後に、所要濃度の調味液に漬け浸透圧の差を利用して細胞間の遊離水を除去し、該寿司ネタに所要量のワ

サビを塗布し、マイクロ波遮蔽フィルムで包囲して前記成型したシャリ上に載せ所要の容器に収納して密封し、その密封した容器と共に液体凍結手段により冷凍したことを特徴とする冷凍にぎり寿司の製造方法を提供するものである。

【0010】また、本発明においては、シャリの上に寿司ネタを載せたにぎり寿司を包装する容器であって、その一つの容器は、容器本体と蓋部材とから構成され、該容器本体は前記シャリが納まる第1の収納部と、該第1の収納部の上部に前記寿司ネタが納まる拡張した第2の収納部を一連に形成し、該拡張した第2の収納部の上縁にフランジ部を形成し、前記蓋部材はアルミ箔の両面をラミネートしたマイクロ波遮蔽フィルムで構成され、該マイクロ波遮蔽フィルムを前記フランジ部にシールして取り付ける構成にしたこと；並びに、他の容器は、容器本体と蓋部材とから構成され、該容器本体は前記シャリが納まる第1の収納部と、該第1の収納部の上部に前記寿司ネタが納まる拡張した第2の収納部を一連に形成して一つの寿司収納部を形成し、該寿司収納部を少なくとも横方向に仕切部を介して複数個接続したこと；を特徴とする冷凍にぎり寿司の包装容器を提供するものである。

【0011】本発明に係る冷凍にぎり寿司の製造方法は、炊飯前に糖類およびタンパク質を添加してあることから、炊飯した米飯粒の一つ一つが糖類およびタンパク質の薄膜で包まれた状態になり、冷凍時および解凍時においても内部の水分を逃がさず、炊飯時の状態を維持しパサつかないし、また、ネタにおいても、細胞間の遊離水が除去され、且つ液体凍結手段を用いて急速冷凍し氷結晶生成温度帯を一挙に通過させるので、短時間での凍結が可能で経済的に有利であり、しかも乾燥状態がなく、解凍時においてドリップの発生や味覚の劣化もないのである。

【0012】また、本発明に係る包装容器は、にぎり寿司のシャリが納まる第1の収納部と、寿司ネタが納まる拡張した第2の収納部を一連に設けたものであり、個々のにぎり寿司を個別に包装してから冷凍させるものであって、その個別に包装された冷凍にぎり寿司は、ユーザーのニーズに合わせて寿司ネタの種類・個数をいかようにも組み合わせるに他の包装容器に入れ、クール宅

急便（登録商標）として届けることができるのである。

【0013】

【発明の実施の形態】次に、本発明に係る冷凍にぎり寿司の製造方法について好ましい実施の形態を説明する。まず、にぎり寿司となるシャリについて、所要量の米を水洗いし研いでおき、炊飯する前に所要量の塩類と糖類およびタンパク質とを添加してから炊飯する。この場合の添加量は米1Kgに対して、塩類、糖類およびタンパク質の合計量が1～3g程度を目安として添加する。

【0014】炊飯した後に、適宜量の調味酢を添加しながらシャリ切りを行って米飯に馴染ませ、18～24g程度の量の寿司シャリに成型する。糖類とタンパク質を添加する目的は、炊飯した米飯粒の一つ一つが糖類とタンパク質の薄膜で包まれた状態になり、冷凍時および解凍時においても内部の水分を逃がさず、糊化した米が再びデンプン状態に戻らないようにして炊飯時の状態を維持し、シャリとしてパサつかないようにするためである。

【0015】また、魚介類等の寿司ネタについては、サク切り等して所定大きさの寿司ネタ加工した後に、塩類を主成分として特別に調整した調味液に略30分から1時間程度浸漬させ、該調味液はその濃度を高く設定してあることから浸透圧の差によって、ネタの細胞間遊離水を除去し、同時に魚独特な生臭さを除去する。

【0016】このように細胞間遊離水を除去することによって、冷凍時の水分氷結現象を解消すると共に、解凍時におけるドリップを防止し、寿司ネタの旨味流出を防ぐことができるのである。そして、寿司ネタを調味液から揚げた水切りをした後に成型した寿司シャリに載せ、

所定の包装容器に収納して冷凍するのである。

【0017】次に、その包装容器について図1～図3に示した第1の実施の形態に基づいて説明する。図1において、包装容器は、耐低温プラスチック材で形成された容器本体1と蓋部材2とから構成され、容器本体1はにぎり寿司のシャリが納まる第1の収納部3と、該第1の収納部3の上部に寿司ネタが納まる拡張した第2の収納部4を一連に形成し、該拡張した第2の収納部4の上縁にフランジ部5を形成したものである。

【0018】つまり、一つのにぎり寿司が個別に収納できるように、第1の収納部3は、にぎり寿司のシャリの部分が納まる程度の深さと幅をもった大きさに形成し、第2の収納部4は、シャリの上に乗る寿司ネタが納まる程度の広さと高さをもった大きさに形成するのであり、図から明らかなように、第2の収納部4は、第1の収納部3の上縁から全面的に外側に略水平に広がるようにして形成され、その立ち上がりは寿司ネタの平均的な厚みに略相当するのである。

【0019】また、蓋部材2は、例えば、アルミ箔を中にサンドイッチ状に挟んで、両面にプラスチックフィルム材をラミネートした構成のマイクロ波遮蔽フィルムが

使用され、該マイクロ波遮蔽フィルムを前記容器本体1のフランジ部5にシールして取り付け、容器本体1の上部開口を密閉できる構成にしたものである。

【0020】このような包装容器を用いて、冷凍にぎり寿司とする場合に、前述した要領で炊飯した寿司シャリを用いるものであり、図2に示したように、所定大きさに成型した寿司シャリ10を容器本体1の第1の収納部3に納め、その上に所要量のワサビ12を塗布してから前記蓋部材2と略同質のマイクロ波遮蔽フィルムまたはアルミ箔6を敷き、続いて寿司ネタ11を第2の収納部4に納め、減圧下において蓋部材2をフランジ部5にシールして密閉状態にする。

【0021】このように包装することで、寿司ネタ11は、寿司シャリ10とは区分された状態で、マイクロ波遮蔽フィルムまたはアルミ箔6と蓋部材2とにより、その周囲がいわゆるマイクロ波を遮蔽する状態で包装されることになるのである。

【0022】従って、一個のにぎり寿司を構成するシャリ10とワサビ12および寿司ネタ11とが一つの包装容器に気密状態で包装され、その包装後に所定の液体凍結機に供給して急冷し、一個のにぎり寿司が一個つつの包装容器にパックされて凍結されるので、衛生的に優れると共に冷凍保存時の乾燥・劣化がなく長期保存が可能になるのである。

【0023】本発明の冷凍にぎり寿司を解凍して食する場合には、例えば、適宜の電子レンジに個々の包装容器をそのまま入れて解凍処理できるものであり、電子レンジの容量(W数)にもよるが、20～60秒程度で解凍できるのであり、この解凍処理によってシャリ10は、いわゆる40℃程度にまで温かくなるが、寿司ネタ11は、マイクロ波遮蔽フィルムまたはアルミ箔6で包囲されているので実質的に電子レンジでは解凍されない状況にある。

【0024】しかしながら、シャリ10が所定温度にまで加温されていることから、そのシャリ10からの熱が伝達されて寿司ネタ11が解凍されることになるのである。つまり、電子レンジでシャリ10が解凍されるとその温度が寿司ネタ11に伝わり、電子レンジから個々の包装容器を取り出した後にもその現象が続き、電子レンジで解凍処理を開始してから3～5分後には寿司ネタ11も完全に解凍された状態になり、シャリ10が温かく寿司ネタ11が冷たい状態、即ち寿司屋のカウンターで食するような状態で食することができるのである。

【0025】また、冷凍にぎり寿司を解凍する方法としては、お湯を用いて解凍することができる。例えば、図3に示したように、適宜の容器に35～40℃程度のお湯13を入れ、そのお湯13の中に凍結したにぎり寿司を包装容器のままシャリ10の部分がお湯13に浸かるようにして入れる。このようにお湯13の中に入れると、容器本体1の第1の収納部3がお湯の中に没入

し、第2の収納部4はお湯13の中に入らず、包装容器が浮かんだ状態になる。

【0026】この状態で20～30分程度放置することで、シャリ10も寿司ネタ11も完全に解凍される。つまり、シャリ10の部分は周囲からお湯13によって加温されて解凍し、寿司ネタ11は、加温されたシャリ10からの熱伝達と周囲の外気温とによって解凍し、やはり、シャリ10が温かく寿司ネタ11が冷たい状態で食することができるのである。

【0027】更に、図4～図5に第2の実施の形態に係る包装容器を示してある。この包装容器は、耐低温プラスチック材で形成された容器本体15と蓋部材16とから構成され、容器本体15は、複数個のにぎり寿司が収納できるように、例えば、1列5個で2列の収納部が設けられるものである。この場合に各収納部が独立した状態になるように、各収納部の上縁部のみがつながった状態で形成される。

【0028】そこで、形成される収納部の一つについて説明すると、にぎり寿司のシャリが納まる第1の収納部17と、該第1の収納部17の上部に寿司ネタが納まる拡張した第2の収納部18とで寿司収納部Aが形成されるものであり、この形状については前記第1の実施の形態のものと略同じである。そして、このような形状の寿司収納部Aが横方向に仕切部19を介して5個形成されると共に、周囲の立ち上がり壁20と上部のフランジ部21および該フランジ部と同一平面でつながっている中央部の仕切り体22を介して2列が形成され、全体として10個の寿司が個別に収納できるようにして一つの包装容器を形成するものであり、該包装容器は仕切部19と、立ち上がり壁20と、フランジ部21および仕切り体22とで容器形状が維持されているのである。

【0029】このように複数個の寿司収納部Aを形成することにより、にぎり寿司が各寿司収納部Aに個別に収納できるものである。即ち、個々の寿司収納部Aにおける第1の収納部17は、にぎり寿司のシャリ10が納まる程度の深さと幅とをもった大きさに形成し、第2の収納部18は、シャリの上に乗る寿司ネタ11が納まる程度の広さと高さをもった大きさに形成するものである。

【0030】そして、各寿司収納部にそれぞれ一個つつの寿司を収納した後に、蓋部材16をフランジ部21および仕切り体22の上に施蓋して熱シールすることにより完全に密閉状態にし、その後に所定の液体凍結機に供給して急冷し、所要数のにぎり寿司が一つの包装容器でパックされて同時に凍結されるので、衛生的に優れると共に冷凍保存時の乾燥・劣化がなく長期保存が可能になるのである。

【0031】このように包装し凍結されたにぎり寿司を解凍して食する場合には、前述したようにお湯を用いて解凍した方がよい。この場合も、適宜の容器に35～4

0℃程度のお湯を入れ、そのお湯の中に凍結したにぎり寿司を包装容器のまま浸すと、容器本体15の第1の収納部17がお湯の中に没入し、第2の収納部18はお湯の中に入らず、包装容器全体が浮かんた状態になる。

【0032】この時に、各寿司収納部Aにおける第1の収納部17が個別の状態になっていることから、各収納部17の周囲が均等にお湯の熱を受ける状態になり、この状態で20～30分程度放置することで、シャリ10も寿司ネタ11も完全に解凍される。つまり、シャリ10の部分は周囲からお湯によって加温されて解凍し、寿司ネタ11は、加温されたシャリ10からの熱伝達と周囲の外気温とによって解凍し、やはり、シャリ10が温かく寿司ネタ11が冷たい状態で食することができるのである。その他に、容器を冷凍室から取り出して室温状態に放置し自然解凍させても食することができるのは当然のことである。

【0033】前記実施の形態のいずれの場合でも、包装容器に収納したままの状態で解凍させ、食するときに蓋部材2、16を剥がし、第1の実施の形態の包装容器においてはマイクロ波遮蔽フィルムまたはアルミ箔6を除去し、シャリ10上に寿司ネタ11を載せた状態で、例えば、醤油等の調味料を付けて食するのである。このように凍結時および解凍時にはシャリ10および寿司ネタ11は包装容器に密閉されているので、乾燥せずにしっかりとした作りたての状況が維持でき、味覚の劣化もないのである。

【0034】また、電子レンジを使用しない自然解凍またはぬるま湯での解凍を行うことを予定している場合には、寿司ネタ11を包囲するためのマイクロ波遮蔽フィルムまたはアルミ箔等は必要としないのである。

【0035】いずれにしても、米飯を凍結して解凍すると、通常は「糊」になっていた米飯がデンプンに戻り、白飯化してパサツキが生ずるが、本発明においては、塩類と糖類およびタンパク質とを添加して炊飯すること、および液体凍結機によって氷結晶生成温度帯を速く通過させ、例えば、米飯の心温を-60℃に下げること、によって、解凍してもパサツキの生じない高品質のにぎり寿司が提供できるのである。

【0036】

【発明の効果】以上説明したように、本発明に係る冷凍にぎり寿司の製造方法は、シャリの上に寿司ネタを載せたにぎり寿司であって、前記シャリは、炊飯前に少なくとも所要量の塩類と糖類、およびタンパク質を添加し、炊飯後に調味酢を添加してなじませてから所要のにぎり大きさに成型し、前記寿司ネタは所要大きさに切った後に、所要濃度の調味液に漬け浸透圧の差を利用して細胞間の遊離水を除去し、該寿司ネタに所要量のワサビを塗布し、マイクロ波遮蔽フィルムで包囲して前記成型したシャリ上に載せ所要の容器に収納して密封し、その密封した容器と共に液体凍結手段により冷凍したものであ

り、炊飯した米飯粒の一つ一つがタンパク質の薄膜で包まれた状態になり、冷凍時および解凍時においても内部の水分を逃がさず、炊飯時の状態を維持しパサつかないこと、および、寿司ネタにおいても、細胞間の遊離水が除去され、且つ液体凍結手段を用いて急速冷凍し氷結晶生成温度帯を一挙に通過させるので、短時間での凍結が可能で経済的に有利であり、しかも乾燥状態がなく、解凍時においてドリップの発生や味覚の劣化もないという優れた効果を奏する。

【0037】また、本発明に係る冷凍にぎり寿司の包装容器においては、シャリの上に寿司ネタを載せたにぎり寿司を包装する容器であって、容器本体と蓋部材とから構成され、該容器本体は前記シャリが納まる第1の収納部と、該第1の収納部の上部に前記寿司ネタが納まる拡張した第2の収納部を一連に形成し、該拡張した第2の収納部の上縁にフランジ部を形成し、前記蓋部材はアルミ箔の両面をラミネートしたマイクロ波遮蔽フィルムで構成され、該マイクロ波遮蔽フィルムを前記フランジ部にシールして取り付け構成にしたことにより、個々のにぎり寿司を個別に包装してから冷凍させるものであって、その個別に包装された冷凍にぎり寿司は、電子レンジで解凍しても寿司ネタはシャリの解凍温度の伝達によって解凍されるため、シャリが温かく寿司ネタが冷たい状態、即ち寿司屋のカウンターで食するような状態で食することができるという優れた効果を奏する。

【0038】また、本発明においては、個々のにぎり寿司を個別に包装してから冷凍させるものであって、その個別に包装された冷凍にぎり寿司は、ユーザーのニーズに合わせて寿司ネタの種類・個数をいかようにも組み合わせるに際して他の包装容器に入れ、クール宅急便として届けられることができるという優れた効果を奏する。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の製造方法に使用される第1の実施の形態に係る包装容器を具体的に示した斜視図である。

【図2】同包装容器ににぎり寿司を収納した状況を示す略示的断面図である。

【図3】同包装容器に収納したにぎり寿司の解凍状況の一例を略示的に示した断面図である。

【図4】本発明の第1の実施の形態に係る包装容器を具体的に示した斜視図である。

【図5】同包装容器ににぎり寿司を収納する状況を示す略示的断面図である。

【符号の説明】

1、15 容器本体、 2、16 蓋部材、 3、17 第1の収納部、4、18 第2の収納部、 5、21 フランジ部、6 マイクロ波遮蔽フィルムまたはアルミ箔、10 シャリ、 11 寿司ネタ、 12 ワサビ、 13 お湯、19 仕切部、 20 立ち上がり壁、 22 仕切り体、 A 寿司収納部。

Fターム(参考) 3E035 AA10 BA04 BB01 BC02 CA07
3E084 AA05 AA14 AA24 AB10 BA01
BA09 CA03 CC08 FA09 FD13
GA08 GB12 HB01 HC07 HD01
LB02 LB09
3E086 AA21 AC07 AD24 BA04 BA13
BA15 BB31 CA02
4B023 LC05 LC07 LE17 LP15 LP17
LP18 LP19
4B048 PE03 PE14 PE20 PL05 PL15
PS13 PS15 PS18

PAT-NO: JP02002223711A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 2002223711 A

TITLE: METHOD FOR PRODUCING FROZEN
VINEGARED RICE TOPPED WITH
RAW FISH AND PACKAGING CONTAINER

PUBN-DATE: August 13, 2002

INVENTOR-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
SARUWATARI, HIROSHI	N/A

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
KAIRINMARU BEER KK	N/A

APPL-NO: JP2001021323

APPL-DATE: January 30, 2001

INT-CL (IPC): A23L001/10, A23P001/10 , B65D043/08 ,
B65D053/00 , B65D065/40
, B65D081/32 , B65D081/34 , B65D085/50

ABSTRACT:

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a method for producing frozen vinegared rice topped with raw fish, with which when frozen vinegared rice topped with raw fish is thawed and used for food, dryness of vinegared rice is eliminated, drip generation of stuff of sushi is solved and packaging dealing with a microwave oven can be realized, and a packaging container

therefor.

SOLUTION: This vinegared rice topped with raw fish is obtained by placing a stuff of sushi on vinegared rice. The vinegared rice is obtained by adding at least fixed amounts of salt, a saccharide and a protein to rice before cooking rice, adding a seasoning to boiled rice after cooking rice, making the boiled rice compatible with the seasoning, forming the boiled rice into a size of fixed bite-sized oblong, cutting the stuff of sushi into a given size, immersing the stuff in a seasoning solution having a fixed concentration, removing free water between cells by utilizing difference in osmotic pressure, coating the stuff of sushi with a fixed amount of horse-radish, enveloping the stuff of sushi with a microwave shielding film, placing the enveloped stuff of sushi on the formed vinegared rice, storing the vinegared rice topped with raw fish in a fixed container, sealing the container and freezing the vinegared rice topped with raw fish together with the sealed container by a liquid freezing means.

COPYRIGHT: (C) 2002, JPO